

Cuisine de terroirs en plats uniques (2 semaines)

Du 19 au 23 janvier 2015 et du 2 au 6 février 2015

Savoir recevoir ses clients autour d'un plat unique

Objectifs

- Proposer et élaborer des plats uniques à partir des produits de terroirs
- Valoriser les produits du terroir en plat unique
- Maîtriser les techniques culinaires spécifiques

Programme de formation

- Origine historique et géographique des grands plats uniques
- Spécialités régionales et internationales - Choix des produits - Modes de cuissons
- Techniques et cuissons spécifiques des viandes : confit, fumage, saucisse, charcuterie
- Techniques et cuissons spécifiques des poissons : fumage, pochage...
- Transformation et cuisson des légumes et aliments spécifiques aux plats uniques : carbonade, choucroute, paëlla...

Informations pédagogiques : Vincent GRÊLÉ

Modalités :

Théorie et technologie en début de module
Démonstration par le formateur des techniques et recettes
Mise en application des recettes par les stagiaires

Durée de la formation : 70h (2 semaines)

Lieux de la formation :

Centre AFRAT, Autrans, Vercors Nord

Les formations :

Mise en valeur des produits des terroirs
Respecter la saisonnalité des produits locaux
Travail en circuits courts avec les producteurs locaux

Tarifs et financements

Coût de la formation : 700 € (ou 350 € la semaine)

Prise en charge financière de la formation/rémunération selon votre statut. Fond d'assurance formation (VIVEA AGEFICE, DIF (AGEFOS PME, Uniformation...), Pôle Emploi, Fongecif

Informations administratives : Françoise HEYRAUD